



Cumi kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	2
6 Teknik penanganan dan pengolahan	2
7 Pengemasan.....	5
8 Syarat pelabelan	5
9 Penyimpanan.....	5
Lampiran A (informatif) Alur proses cumi dalam kaleng	6
Bibliografi	7
Gambar A.1 - Diagram alir proses cumi dalam kaleng.....	6

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas cumi kaleng yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 20 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No. 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No. 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 722/Menkes/Per/IX/1988, tentang Bahan Tambahan Makanan.
5. SK Menkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.

Cumi kaleng - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan cumi kaleng.

2 Acuan normatif

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

SNI 7317.2:2009, *Cumi kaleng – Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3 Istilah dan definisi

3.1

penanganan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk yang baik dan mempunyai jaminan mutu.

3.2

pengolahan

rangkaian kegiatan untuk mendapatkan produk akhir yang berupa cumi dalam kaleng dan mempunyai jaminan mutu.

3.3

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya didalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 3 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*), mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*) dan penipuan ekonomi (*economic fraud*).

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku cumi dalam kaleng sesuai SNI 7317.2:2009.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam penggunaannya, es ditangani dan disimpan di tempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

4.3 Bahan tambahan makanan

Bahan tambahan makanan sesuai ketentuan yang berlaku.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

- a) alat perebus;
- b) alat penutup kaleng;
- c) alat sterilisasi;
- d) alat pendingin;
- e) alat pelabelan;
- f) alat lain yang sesuai;
- g) meja proses;
- h) pisau;
- i) timbangan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan cumi dalam kaleng mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Teknik penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Bahan baku cumi segar

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, bakteri patogen, parasit.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik, dilakukan verifikasi bakteri patogen dan parasit. kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk antara 0 °C – 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran *traceability* dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.2 Bahan baku cumi beku

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, bakteri patogen, parasit.
- b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: bahan baku diuji secara organoleptik kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk -18 °C atau lebih rendah. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam ketertelusuran (*traceability*) dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.2.1 Pelelehan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan cumi dengan mutu yang baik, ukuran dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: cumi beku di cuci dengan air dingin mengalir dengan suhu antara 0 °C – 5 °C secara cepat, cermat dan saniter.

6.2 Penyiangan

- a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan cumi yang bersih dari mata, kulit, isi perut dan cangkang serta bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: cumi disiangi dengan cara membuang mata, kulit, isi perut dan cangkang dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu antara 0 °C – 5 °C.

6.3 Pencucian

- a) Potensi bahaya: pertumbuhan mutu, kontaminasi bakteri patogen, kotoran yang menempel.
- b) Tujuan: mendapatkan cumi yang bersih dari kotoran yang menempel.
- c) Petunjuk: cumi dicuci dengan air yang bersih dan dingin, dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter, dengan tetap menjaga suhu antara 0 °C – 5 °C.

6.4 Pemasakan pendahuluan (*pre cooking/blanching*)

- a) Potensi bahaya: mutu tidak sesuai dengan spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan tekstur yang sesuai spesifikasi, menginaktifkan enzim dan mikroorganisme.
- c) Petunjuk: cumi direbus pada suhu 90 °C – 100 °C selama 5 menit

6.5 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, mutu tidak sesuai dengan spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan cumi yang sesuai spesifikasi dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk: daging cumi-cumi dimasukkan kedalam air dingin bersuhu 0 °C – 5 °C selama 30 menit – 45 menit.

6.6 Sortasi

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen, ukuran tidak sesuai dengan spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan cumi yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: daging cumi disortir sesuai ukuran secara cepat, cermat dan saniter.

6.7 Pengisian dan penimbangan

- a) Potensi bahaya: berat tidak sesuai, kontaminasi bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan berat cumi sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: cumi dimasukkan kedalam kaleng dan ditimbang secara cepat, cermat dan saniter.

6.8 Pengisian media

- a) Potensi bahaya: volume media tidak sesuai spesifikasi.
- b) Tujuan: mendapatkan cumi kaleng dengan volume media sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: tambahkan media kedalam kaleng.

6.9 Penutupan kaleng

- a) Potensi bahaya: penutupan kaleng tidak sempurna.
- b) Tujuan: mendapatkan kaleng yang tertutup dengan sempurna.
- c) Petunjuk: Penutupan kaleng dilakukan dengan menggunakan mesin penutup kaleng (*can seamer*). Dilakukan pemeriksaan kondisi lipatan pada penutupan kaleng secara berkala.

6.10 Sterilisasi

- a) Potensi bahaya: terlalu dan kurang matang (*over/under cooking*), pertumbuhan bakteri patogen.
- b) Tujuan: mendapatkan produk yang bebas dari kontaminasi bakteri patogen dan kematangan yang sesuai.
- c) Petunjuk: sterilisasi dilakukan menggunakan autoclave (*retort*) pada suhu 121 °C dan waktu sesuai ukuran dan bentuk kaleng sampai tercapai sterilitas komersial. Selama proses sterilisasi suhu dan waktu selalu diamati.

6.11 Pendinginan

- a) Potensi bahaya: kerusakan tekstur, terlalu matang (*over cooking*).
- b) Tujuan: mendapatkan tekstur produk yang baik.
- c) Petunjuk: cumi kaleng segera didinginkan sampai suhu kaleng mencapai 45 °C.

6.12 Pemeraman

- a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen dan kaleng yang rusak.
- b) Tujuan: mendapatkan produk kaleng yang baik dan bebas kontaminasi bakteri patogen.
- c) Petunjuk : kaleng diperam selama 2 minggu pada suhu ruang dalam posisi terbalik dan ditempatkan pada tempat yang bebas dari kontaminan.

6.13 Seleksi

- a) Potensi bahaya: kerusakan kaleng.
- b) Tujuan: mendapatkan produk kaleng yang sesuai dengan spesifikasi.
- c) Petunjuk: pisahkan produk kaleng yang rusak.

6.14 Pengepakan

- a) Potensi bahaya: kerusakan kaleng dan kesalahan label.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan produk yang baik dan sesuai dengan label serta melindungi produk dari kerusakan selama transportasi dan penyimpanan.
- c) Petunjuk: produk kaleng dimasukkan ke dalam master karton. Pengepakan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter sesuai dengan label

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan cumi dalam kaleng bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk cumi dalam kaleng.

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk cumi dalam kaleng yang akan diperdagangkan agar diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

9 Penyimpanan

Penyimpanan cumi kaleng dilakukan dalam gudang pada suhu ruang. Penataan produk dalam gudang diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.

Lampiran A
(informatif)
Alur proses cumi dalam kaleng



Gambar A.1 - Diagram alir proses cumi dalam kaleng

Bibliografi

Code of Practice for Fish and Fishery Products (CAC/RCP 52-2003, Rev. 2-2005). *Processing of Cephalopods, Section 15.*

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 722/Menkes/Per/IX/1988, *tentang Bahan Tambahan Makanan.*

SK Menkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002 *tentang Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum.*













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id